CONDICIONES PARA VALIDAR LA GARANTÍA

Para hacer válida la garantía, es necesario reportar a su distribuidor, el número de factura de compra, número de serie, modelo de equipo y fecha de compra.

La garantía del equipo **no será válida** en los siguientes casos:

- en piezas y accesorios eléctricos no hay garantía debido a que el suministro de energía eléctrico no depende de la empresa.
- la mala operación de la máquina, la falta de mantenimiento y el daño ocasionado deliberadamente.
- el cambio de domicilio y la modificación del equipo sin previo aviso.
- cuando la instalación fue realizada por un técnico que no pertenece a la empresa.

La garantía del equipo **será válida** en los siguientes casos:

- En un periodo de un mes, por defecto de fabricación de las piezas, después de instalada la máquina. En este caso las piezas serán reemplazadas sin costo alguno para el comprador. Los gastos de traslado y viáticos corren por cuenta del comprador.

La notificación oportuna de un funcionamiento anormal de la máquina, garantizara un servicio rápido y eficaz de nuestros técnicos, de lo contrario la empresa no se hace responsable de los desperfectos posteriores de la máquina.

Cuando acuda el técnico para hacer la revisión y reparación, deberá mostrarle la garantía por escrito con todos sus datos, con la firma del vendedor y el sello de la empresa.

Los teléfonos de atención a clientes de cada Centro de Servicio, se encuentran en la garantía por escrito y en la página Web: www.tortilladoras.com.mx

AVISO: Los párrafos anteriores solo tienen el fin de informarle las condiciones en las que la garantía del producto será válida. La Garantía será proporcionada de forma individualizada a este manual.

MANUAL DE USUARIO

FREIDORA MANUAL

⚠ADVERTENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

GUARDE ESTE MANUAL PARA PODER CONSULTARLO EN EL FUTURO.

GRUPO INDUSTRIAL VERDUZCO agradece su preferencia al adquirir nuestros productos.

Para mayores informes, dudas y aclaraciones visítanos en la página www.tortilladoras.com.mx o favor de comunicarse al número 01-800-72-79-64-60

SIMBOLOGÍA

Las siguientes palabras de señalización y sus significados tienen el objeto de explicar los niveles de riesgo relacionados con la operación de la maquina.

PELIGRO: indica situaciones de peligro que provocaran daños o lesiones graves a usted y la maquinaria.

ADVERTENCIA: indica situaciones que podrían provocar daños o lesiones graves a usted o la maquinaria.

ATENCIÓN: indica situaciones que pueden provocar daños o lesiones moderados a usted o maquinaria.

AVISO: indica información importante no relacionada con ningún peligro de lesiones.

La siguiente simbología señala las medidas de seguridad que se deben de tener antes y después de poner en marcha al equipo.

NO INTRODUCIR LA MANO: indica una condición en donde no se debe introducir la mano en las partes en movimiento del equipo cuando esté se encuentra en funcionamiento.

PELIGRO CALIENTE: indica una situación en la que algunas partes de la maquina se encuentran calientes al estar en operación.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de lesiones leer adecuadamente todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas a continuación puede causar daños al operador, principalmente quemaduras.

A) SEGURIDAD EN EL ÁREA DE TRABAJO

- Mantener el área de trabajo limpia e iluminada. Las áreas abarrotadas u obscuras propician accidentes.
- No hacer funcionar el equipo sin antes revisar todas las conexiones de gas con agua jabonosa, para asegurarse que no exista alguna fuga que pueda causar alguna explosión.
- Mantener alejados a los niños, clientes y personal ajeno a la empresa del funcionamiento del equipo.
- Se recomienda tener un espacio mínimo de un metro alrededor de la maquina por seguridad y trabajo satisfactorio.

B) SEGURIDAD PERSONAL

- No operar el equipo si se encuentra cansado, bajo el efecto del alcohol o droga.
- Usar vestimenta adecuada. No usar ropa holgada, ni collares, relojes, aretes. En caso de usar cabello largo, usar cofia para mantenerlo recogido.
- No subirse sobre la estructura de la máquina por ningún motivo. Puede ocurrir alguna caída o lesión mayor como fracturas o la muerte.
- Evitar el uso de audífonos, celulares u otros equipos que funcionen como distractores para los operadores.

C) USO Y MANTENIMIENTO DE LA HERRAMIENTA Y/O PIEZA DE LA MÁQUINA

- No hacer uso de palancas para extraer o montar algún componente de la máquina.
- Mantener en su lugar todas las guardas de la máquina.
- No hacer uso de refacciones genéricas.
- Para realizar cualquier reparación o ajuste en las partes de la máquina, esta se debe detener por completo y des energizarse para evitar cualquier daño o accidente.

GENERALIDADES DE LA MÁQUINA

Este manual aplica para la freidora manual modelo VFREM.

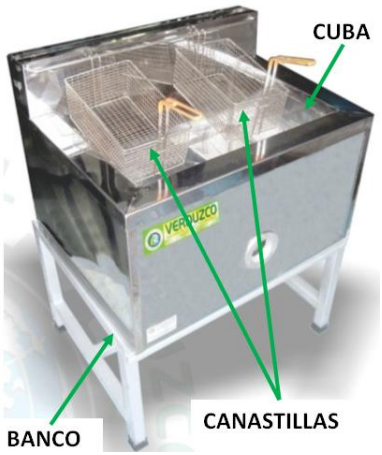

Figura 1 Componentes Generales

INSTALACIÓN DE GAS

A la salida del tanque del gas deberá ser instalado un **regulador de alta presión**, modelo 10-080, con manómetro (0-4 Kg) para así verificar la correcta presión de suministro. La tubería empleada para la conexión es **de ½ pulgada de diámetro**, ya sea de **cobre tipo L** o de **tubo negro ced. 40.**

La longitud de la tubería no debe exceder los 10 metros, desde la salida del tanque de gas. Se debe instalar una tuerca unión entre la llave de paso y el regulador de baja presión.

Antes de la máquina, se debe instalar un regulador de baja presión marca LOBO, cambiando el resorte que trae de fábrica por uno de mayor presión. Después de instalado, el ajuste de la presión será realizado por el técnico de Grupo Industrial Verduzco.

AVISO: el regulador de baja presión y la válvula general deberán estar a no más de 5m y no menos de 3m.

AVISO: este equipo funciona con gas natural o gas LP.

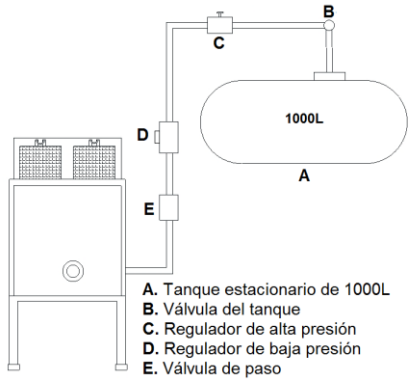

Figura 2 Diagrama de conexión de gas

INSTRUCCIONES PARA OPERACIÓN DE FREIDORA

PELIGRO: tome sus precauciones al emplear la freidora, ya que el contenido se encuentra a altas temperaturas.

AVISO: este equipo es ideal para freír papas, julianas, totopos, nachos y pasta para chicharrón.

1. Verter en la cuba el aceite.
2. Encender los quemadores.
3. Esperar a que el aceite alcance su temperatura de freído.
4. Depositar en las canastillas el producto a freír.
5. Apagar los quemadores una vez terminada la tarea de freído.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

ADVERTENCIA: asegurarse que la freidora este fría antes de realizar la limpieza.

1. Al término de la producción dejar enfriar la tina del aceite.
2. Abrir la llave de drenado de aceite para vaciar la tina.
3. Lavar la tina con agua caliente, jabón y una escobetilla.
4. Lavar las canastillas con agua caliente, jabón y una escobetilla.

AVISO: la limpieza de este equipo es indispensable para obtener la calidad deseada en el producto a freír.

MANTENIMIENTO

Limpie la máquina antes y después de usarla.

REFACCIONES E INSUMOS

Para consultar el catalogo de refacciones, primero debe identificar el modelo del equipo y comunicarse al número 01-800-72-79-64-60 o para mayores informes en la página www.tortilladoras.com.mx

Para información actualizada acerca de los insumos visite la página: www.tortilladoras.com.mx/insumos-1.shtml